# Bierbraten

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 00:06:45 CET

# **Beschreibung**

#### Zutaten

1 kg Braten, Speck, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, helles Bier, Schwarzbrotrinde, Zucker, Butter, Mehl

## Zubereitung

Den Braten in einem Topf mit Speck, mit Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern anbraten. Sobald der Braten braun geworden ist mit Wasser und Bier ablöschen und Schwarzbrotrinde dazugeben. Unter ständigem Begießen und Wenden das Fleisch weich werden lassen. Zucker hinzufügen, bis die Brühe süßlich schmeckt. Am Schluß die Brühe durch ein Sieb rühren und mit Mehlschwitze verdicken.

## **Anmerkungen**

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	